



FOOD IQ CLASSIC ist Hausmannskost im besten Sinne des Wortes. Kulinarische Klassiker wie Züricher Geschnetzeltes, Ungarisches Rindsgulasch oder Rouladen in Burgundersauce werden neu und aufregend interpretiert.

Alle Gerichte sind schonend gegart. Dadurch bleiben der volle Geschmack und alle wichtigen Vitamine so gut wie erhalten. Da versteht es sich von selbst, dass keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden.

CLASSIC steht für die Renaissance der klassischen „Leibspeise“ im Stil der heutigen Zeit. Das geschmackliche Ergebnis ist eine echte Überraschung ...

RIn DERROULADE MIT BURGUn DERSAUCE

**BESCHREIBUn G**

Rinderroulade in Burgundersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree



Art.-Nr. 190047
Inhalt 6 | 400 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Backofen und Mikrowelle. Banderole mit Etikett entfernen. Vor dem Erhitzen die Folie mit Gabel zweimal einstechen.

160°C	600 Watt
30 Minuten	7 Minuten
	1 Minute

ZUTATEN¹

Kartoffeln, Apfelrotkohl 33%, Butter, Rindfleisch, Zwiebeln, Dörrfleisch, Gewürzgerken, Rotwein

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Rinderroulade mit Burgundersauce
Art.-Nr. 191713
Inhalt 3 | 2000 g Sc

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Apfelrotkohl
Art.-Nr. 191706
Inhalt 3 | 2000 g Sc

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Kartoffelpüree
Art.-Nr. 191720
Inhalt 3 | 2100 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
45 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
45 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
45 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)



1) Auszug aus der Zutatenliste (wichtigste Bestandteile) 2) Abgabe nur in Kartonmengen



RIn DSGULASCH „Un GARISCHE ART“

**BESCHREIBUn G**

Rindfleischwürfel in Paprikasauce, serviert mit Spirelli-Nudeln und Brokkoli



Art.-Nr. 190054
Inhalt 6 | 380 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Backofen und Mikrowelle. Banderole mit Etikett entfernen. Vor dem Erhitzen die Folie mit Gabel zweimal einstechen.

160°C	600 Watt
30 Minuten	7 Minuten
	1 Minute

ZUTATEN¹

Nudeln 33%, Rindfleisch, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Sellerie, Olivenöl, Karotten, Würzmischung, Butter

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Rindsgulasch „Ungarische Art“
Art.-Nr. 191655
Inhalt 3 | 2000 g Sc

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Spirelli-nudeln mit Brokkolidekor
Art.-Nr. 191693
Inhalt 3 | 1200 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
40 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
40 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)

1) Auszug aus der Zutatenliste (wichtigste Bestandteile) 2) Abgabe nur in Kartonmengen

SCHWEIn EGESCHn ETZELTES „Zü RICHER ART“

**BESCHREIBUn G**

Schweinefleischstreifen
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle & Spargel



Art.-Nr. 190061
Inhalt 6 | 380 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Backofen und Mikrowelle. Banderole mit Etikett
entfernen. Vor dem Erhitzen die Folie mit Gabel zweimal einstechen.

160°C	600 Watt
30 Minuten	7 Minuten
	1 Minute

ZUTATEn¹

Spätzle, Schweinefleisch, Schlagsahne, Champignons,
Spargel, Weißwein, Butter, Zwiebeln, Kräuter, Zitronensaft

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Schweinegeschnetzeltes
„Züricher Art“ mit Spargel
Art.-Nr. 191580
Inhalt 3 | 1900 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
45 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)

GROSSVERBRAUCHEREIn HEIT²

Spätzle
Art.-Nr. 191617
Inhalt 3 | 1300 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Konvektomaten.

160 °C, etwas Dampf
40 Minuten (TK-Ware)
30 Minuten (aufgetaute Ware)



1) Auszug aus der Zutatenliste (wichtigste Bestandteile) 2) Abgabe nur in Kartonmengen



SEELACHS AUF BLATTSpIn AT MIT WEISSWEIn-D ILLRAHMSAUCE

**BESCHREIBUn G**

Seelachs auf Blattspinat mit
Weißwein-Dillrahmsauce,
Kartoffeln & Gemüse



Art.-Nr. 190078
Inhalt 6 | 365 g Sc

ZUBEREITUn G

Geeignet für Backofen und Mikrowelle. Banderole mit Etikett
entfernen. Vor dem Erhitzen die Folie mit Gabel zweimal einstechen.

160°C	600 Watt
30 Minuten	7 Minuten
	1 Minute

ZUTATEn¹

Seelachs, Kartoffeln, Blattspinat, Karotten, Sellerie, Zwiebeln,
Weißwein 3%, Olivenöl, Schlagsahne, Dill, Petersilie

1) Auszug aus der Zutatenliste (wichtigste Bestandteile) 2) Abgabe nur in Kartonmengen